RADY PRAKTYCZNE



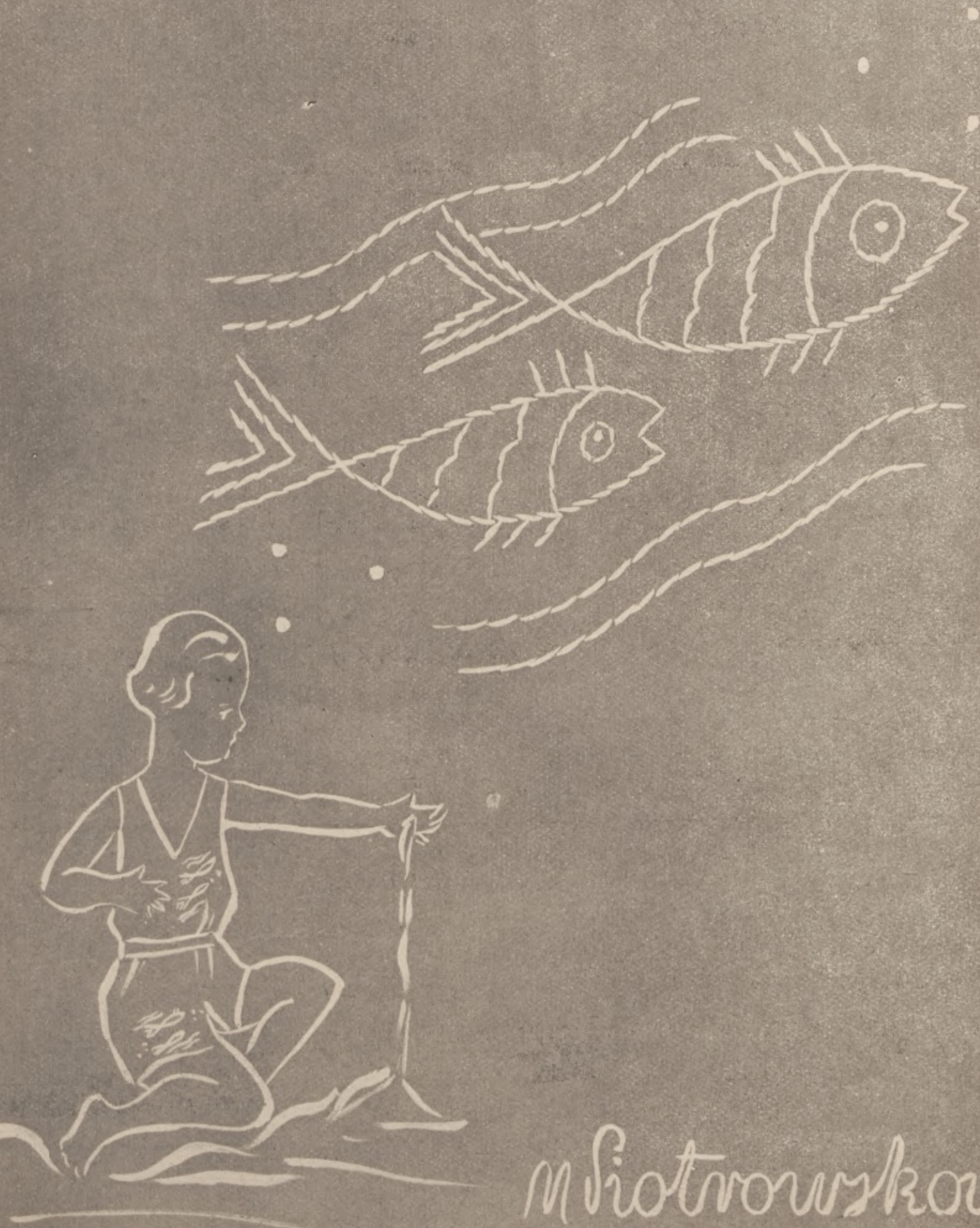
1. Pajacyk dla 2—3 letniego chłopczyka z kolorowego kretonu.
2. Pajacyk dla 3—4 lelniego chłopczyka z płócienka w drobne paski.

DLA NASZEJ DZIATWY



3. Sukienka dla 4—5 letniej dziewczynki. Bluzeczka z białego batystu, spódniczka z płócienka w kolorowe pasy.

Haft do ozdobienia ubranka plażowego



Wyjazd po zdrowie.

2) W góry.

Nie wszystkie doświadczenia, zdobyte podczas pobytu nad morzem, znajdują możność właściwego zastosowania w górach.

A tak przecież często się zdarza, że lekarze zalecają dzieciom wątłym i anemicznym przepędzenie lata w miejscowościach podgórskich.

I tu właśnie należy zwrócić baczną uwagę na pewną okoliczność o dużym znaczeniu.

O ile nad morze skierowywane bywają dzieci organicznie zdrowe, a jedynie mało krzepkie, mało zahartowane to w góry jadą dzieci albo zahamowane w normalnym rozwoju albo już nawet zagrożone jakimiś schorzeniami. I dlatego z ich przystosowaniem się do nowych warunków codziennego życia, z ich aklimatyzacją w miejscowościach górskich, czy podgórskich jeszcze baczniej i jeszcze ostrożniej należy postępować, aniżeli z pobytem małych zuchów nad morzem.

Przede wszystkim należyty rozkład dnia i ścisłe przestrzeganie zaleceń lekarza, będą miały decydujący wpływ na dodatnie wyniki dla zdrowia dziecka, jakie osiągnięte być winny z pobytu w górach.

Jednym z czynników hartujących dla organizmów wątłych jest właśnie stale i rytmicznie powtarzający się jeden i ten sam tryb codziennego życia.

W górach, w porze letniej dzień dziecka powinien rozpoczynać się wczesnym rankiem, a kończyć wczesnym wieczorem, w granicach godzin od 7 rano do 8 (czyli 20) wieczorem.

Spacer dziecka ranny, nawet po rosie „na bosaka" nie jest rzeczą niebezpieczną, jak się to niekiedy wielu matkom wydaje. Musi być tylko należycie przeprowadzony.

Dziecko z domu powinno wyjść w trepach i skarpetkach. Po dojściu do rozłożystej przestrzeni pokrytej murawą, którą powinno nagrzewać poranne słońce, zdejmujemy dziecku obuwie i pozwalamy mu się wyhasać.

Następnie wycieramy nóżki ostrym ręcznikiem i nakładamy dziecku obuwie z powrotem, po czym wracamy do domu na drugie śniadanie.

Po takiej przechadzce apetyt jest zapewniony.

Jeśli same matki urządzają dzieciom werandowanie, to muszą również zważać na wiele drobnych spraw o wielkiej częstokroć doniosłości.

Przede wszystkim miejsce na werandowanie tak musi być dobrane, aby posiadało trzystronne zabezpieczenie od wiatrów i było zwrócone ku stronie południowej.

Najwłaściwszymi godzinami werandowania są: od 11 do 13 i 14 do 17 godz.

Werandowanie po zachodzie słońca

jest niezalecane, jak również w samo południe w słońcu.

W godzinach południowych werandować należy pod osłoną cienia, z pewnym tylko dostępem słonecznego blasku, gdyż zbytnie nasłonecznianie prowadzi zawsze do ogólnego wyczerpania organizmu; a matki często popełniają w najlepszej intencji szereg tego rodzaju nadużyć na własnych dzieciach. Dziecko, spoczywające na leżaku musi być starannie i równomiernie okryte. Jeden pled rozkłada się pod plecy i spowija nim dziecko. Drugi pled kładzie się na wierzch i obciska szczelnie brzegami. W dnie wietrzne znakomite zastosowanie mają t. zw. „śpiwory" z płótna brezentowego, które się o tyle różnią od zimowych „fusaków", że nie są w środku podszywane futrem.

Ochrona przed zawiewaniem pod plecy i przed ziębnięciem nóg, są pierwszymi warunkami pożytecznego dla zdrowia werandowania. Z nie mniejszą ostrożnością należy się odnosić do wycieczek w góry.

Wycieczki traktowane, jako ruch na świeżym powietrzu, pokonywanie przez młodych turystów pewnego wysiłku i trudności, jako bezpośrednie zetknięcie się ich z potęgą i tajemnicą przyrody — są bez wątpienia najpożądańszymi współczynnikami wychowawczymi.

Nie mogą tylko być zakrojone ponad miarę dziecięcych sił i wytrzymałości.

Początkowo wycieczki powinny być organizowane w niewielkim zespole 6, 8 dzieci, aby je łatwo było dopilnować.

Pierwsze wycieczki powinny prowadzić w doliny do jakichś pięknych miejsc osnutych nimbem legendy dawno minionych wydarzeń. Daje to znakomitą okazję do pogłębienia wiadomości krajoznawczych u dzieci, do obudzenia w nich nie tylko umiłowania przyrody przez bezpośrednie z nią obcowanie, ale i do podświadomego wiązania tej roli, jaką natura odgrywa w ludzkim istnieniu.

Pierwsze wypady turystyczne nie powinny być zbyt przewlekłe, na 2, 4, 6 godzin, oto najlepsze stopniowanie. Należy zabierać ze sobą zawsze jakiś posiłek i kubeczki na wodę źródlaną, którą się zawsze w górach spotyka. Picie tej wody, mimo jej krynicznej czystości i znakomitego zazwyczaj smaku, jest zdradliwe. Jest, bowiem, zawsze prawie lodowato zimna. Dzieci więc muszą być nie zgrzane i nie spocone. A jeszcze lepiej, gdy piją wodę źródlaną, zebraną w manierki, po pewnym czasie, gdy się już nieco ogrzeje.

Równie zdradliwe jest brodzenie dzieci wzdłuż górskich potoków, w których woda jest również o bardzo niskiej temperaturze.

Wielkie i nieoczekiwane skoki temperatury w ciągu dnia są właściwością górskich miejscowości i stanowią dla przelotnych jej mieszkańców pewien rodzaj niebezpiecznej udręki.

Gdy się opuszcza dom na dłużej, choćby w największy skwar, trzeba wziąć ze sobą jakąś ochronną odzież. Największe usługi oddają tu dziane swetry, wiatrówki lub kombinezony, zapinane na zameczki błyskawiczne. Są lekkie do niesienia w upał, a

zato bardzo przydatne w czasie chłodu, lub nigdy nie przewidzianego w górach deszczu.

Aby wycieczkę odbyć w nastroju pełnym radości trzeba mieć przede wszystkim doskonale obute nogi. Dość grube, lecz miękkie wełniane skarpetki są nieodzowne. Buty muszą być nieco powyżej kostki, z dobrze przylegającymi cholewkami. Na wycieczki w góry, a nie w doliny podeszew musi być obowiązkowo podkuta gwoździmi. Wydaje się to może dziwne, ale nawet w największe upały i przy największym fizycznym wysiłku nogi turysty nie odczuwają zmęczenia z powodu ciężkiego obucia stóp, natomiast stają się bolesne nie do zniesienia, gdy są za słabo i za lekko uszczelnione.

W dnie nie objęte wycieczkami, popołudnia dzieci mają wypełniane przez gry ruchowe na powietrzu.

Po zachodzie słońca resztę wolnego czasu powinny raczej spędzać na werandach pod dachem.

Wczesna kolacja o godz. 7 (czyli 19) wieczorem sprzyja wczesnemu pójściu na spoczynek. W tych warunkach dziecko najpóźniej o godzinie 9 (21) powinno już spać.

Spanie przy otwartym oknie stanowić powinno dopełnienie metod hartujących i uodporniających wątłe dziecięce organizmy, które tak umiejętnie i bez wstrząsów, wprowadzone w nowe warunki istnienia przyuczają się nabierać nowych, zbawczych dla swego dalszego rozwoju nawyków.

A po powrocie z takich letnich wywczasów matkom pozostaje już jedyna troska — umiejętne przedłużenie tych dobrych hartujących przyzwyczajeń dzieci w ich życiu domowym miejskim, tak aby korzyści wyciągnięte z dobrze przebytego lata na długo starczyły w czasie zimy.

Maria Ankiewiczowa

Nasza forma bibułkowa.



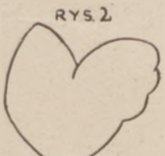
Czepiec średniowieczny, którego foremkę bibułkową dodaliśmy do Nr 13 Mł. M.

Piesek.

Według załączonej formy bibułkowej wycinamy z grubej tekturki: korpus, dwoje uszu i ogon. Oklejamy te części białym papierem i w odpowiednich miejscach naklejamy czarne lub brązowe łatki rys. 1.

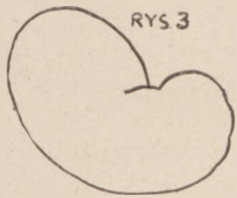

RYS. 1

Dalej wycinamy z tektury według rys. 2 i 3 dwie łapki przednie i dwie łapki tylne, oklejamy również białym papierem, ozdabiamy łatkami i przyklejamy w odpowiednich miejscach do korpusu rys. 1.

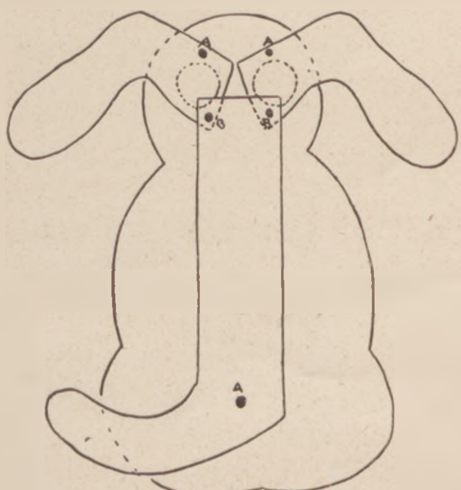
RYS. 2


Na łebku pieska rysujemy pyszczek i nosek czarną farbą, języczek naklejamy z czerwonego papieru rys. 1. Szerokie części uszu, które będą przeglądały przez otwory oczu, muszą być oklejone białym papierem, aby imitowały białka oczu.

Po oklejeniu wszystkich części robimy dziurki w miejscach, oznaczonych na rys. 4. literami „a" i „b" posłużą one do połączenia odpowiednich

RYS. 3


części. Najpierw przykładamy do siebie uszy i w przedłużeniu ich przeciągamy sznurek przez dziurki, oznaczone literami „b" i związujemy z obu stron supły, obcinając resztę sznurka. Następnie robimy połączenie tych



RYS. 4

części z korpusem w miejscach, oznaczonych literą „a" znów za pomocą supła. Supły malujemy na kolor ich tła. Dalej ustawiamy dwoje uszu symetrycznie i pośrodku, wewnątrz o-

czu, naklejamy na białe tło czarne źrenice i pieska mamy już gotowego. Poruszenie ogona z góry na dół powoduje ruszanie się uszu i przesuwanie źrenic na boki, co sprawia wrażenie że pies ogląda się na dwie strony.

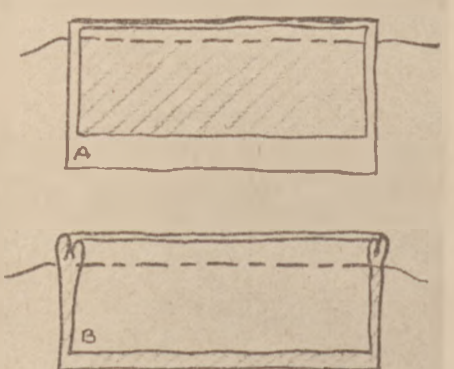
M. Piotrowska.

Uczmy się szycia.

Szwy krawieckie.

W konfekcji dziecięcej przy materiałach cienkich, a idących do częstego prania np. zefirach, batystach, kretonach, surowych jedwabiach itp. najczęściej używany jest

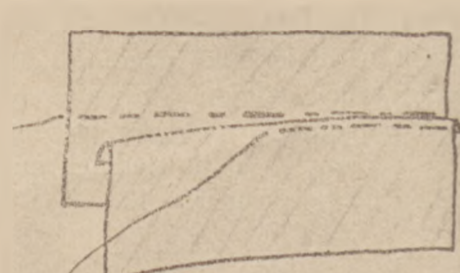
szef francuski czyli podwójny rys. 1; fastryguje się i zeszywa dwa razy:



RYS 1

pierwszy raz (składając dwa materiały lewą stroną do środka) na ½ cm po stronie prawej; następnie załamuje się szew na odwrotną stronę (tak żeby materiał był złożony prawą stroną do środka) układa palcami dokładnie na kancie czyli „kantuje", fastryguje na środku szer. poprzednio zeszytego szwu (przez poczwórny materiał) i zeszywa wg. żądanej szerokości (do 2½ cm). Przy węższych szwach, przed drugim zeszyciem, sprawdzić po drugiej stronie, czy ze szwu nie wydostają się strzępki.

Szew nastebnowany rys. 2 służy do zeszywania cięć ozdobnych, które



RYS 2

akcentujemy. Po oznaczeniu na 2 kawałkach linii szwu, (na stronie prawej) materiał, mający być na wierzchu, załamać do strony lewej po oznaczonej linii, zafastrygować i odprasować; tak przygotowany nałożyć przy linii na drugim kawałku, po-

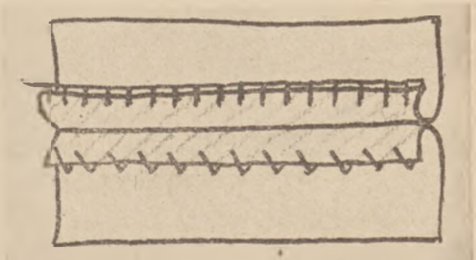
spinać szpilkami, sfastrygować i drugi raz sprasować, po czym zastebnować po prawej stronie, blisko brzegu. Po lewej obydwa brzegi razem obrzucić ściegiem okrętkowym od strony lewej ku prawej.

Szew wpuszczany wyglądem jest bardzo zbliżony do francuskiego, różnica polega na wykonaniu. Stosuje się przy zeszywaniu ramion, wszywaniu rękawków (rękawki fantazyjne marszczone lub układane w fałdki wszywamy pliseczką lub wykańczamy szew obrzucaniem) nawet wtedy, gdy całą sztukę szyjemy francuskimi. Przy materiałach cienkich gdzie należy szwy wykończyć lekko również szew wyżej wymieniony znajduje zastosowanie np.: w fularach, mongolach, żorżetach itp. materiałach. Szew ten zeszywa się pierwszy raz na maszynie wg. żądanej szerokości, a po zeszyciu, strzępiące brzegi załamać na ½ cm do środka szwu, sfastrygować i złączyć dwa brzegi razem kryto ściegiem „przed igłą".

Przy zeszywaniu wełenek i grubszych jedwabi stosujemy:

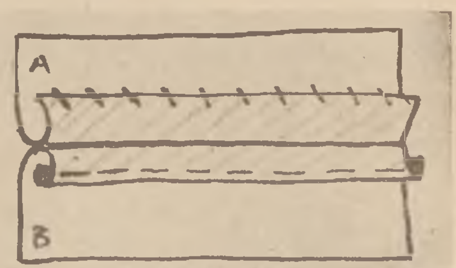
Szew zwykły rozprasowany, który zależnie od materiału i miejsca, musi być odpowiednio wykończony i zależnie od tego nosi nazwę: (tylko tych szwów nie wykańczamy, które przykrywamy podszewką):

a. szew obrzucany lub dziergany rys. 3: po zeszyciu, rozprasowaniu i wyrównaniu obrzuca się lub dzierga każdy brzeg osobno. Dla łatwiejszego i prędszego obrzucenia ścieg okrętkowy robi się od strony lewej ku prawej. Nitkę kłaść luźno żeby brzegu nie zwijać w wałeczek: odstępy między ściegami na 3—4 mm, głębokość ściegu również 3—4 mm.



RYS 3

b. szew zakładany rys. 4, stosowany w cienkich materiałach, strzępiących, przy bardzo szerokich szwach. Po zeszyciu szwu, obrzuceniu brzegów, zakłada się je do lewej strony na ½ do 1 cm i ściegiem „przed igłą" zaszywa się w połowie szer. założenia. Szycie przed igłą można zastąpić maszynowym np. w płótnach;

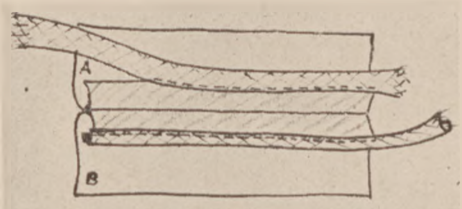


RYS 4

c. szew lamowany stosuje się do płaszczyków bez podszewki; lamować można pliską skośną lub tasiemką. Po zeszyciu i wyrównaniu szwów każdy brzeg lamuje się osobno.

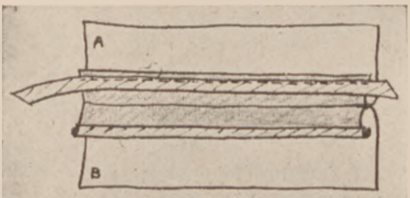
Lamowanie tasiemką rys. 5: przyłożyć tasiemkę połową szer. na prawej stronie przy brzegu szwu (wysuwając drugą połowę poza szew) i przyszyć

przed igłą lub zastebnować, po czym wystającą część podwinąć i podszyć dosyć luźno;



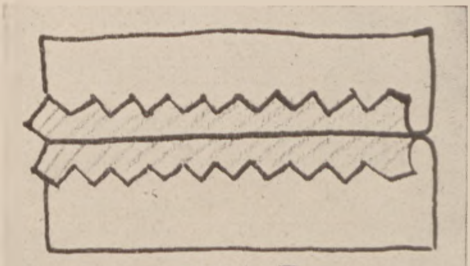
RYS 5

Lamowanie pliseczką rys. 6: pliseczkę przygotowaną z cieniutkiego materiału szer. 1½—2 cm przyłożyć stroną



RYS 6

prawą do prawej szwu tak żeby brzeg szwu był o 2 do 3 mm wysunięty poza brzeg pliski i zeszywa się w ręku lub na maszynie; po lewej stronie szwu pliskę zakłada się do środka na 2 mm, przykłada brzeg do stebnówki (powstałej z przyszycia pliski) i ściegiem krytym przed igłą przyszywa się.



RYS 7

W materiałach grubszych i nie strzępiących się szew zwykły może być brzegami ścinany w ząbki. Jest to t. zw. *szew ząbkowany* rys. 7; w materiałach cieńszych można ścinać obydwa brzegi razem, w b. grubych — każdą stronę osobno.

J. Kinsnerowa.

Kuchnia dziecięca.

Dżemy.

Wśród licznych przetworów owocowych na szczególne wyróżnienie zasługują dżemy, inaczej zwane marmoladą angielską, które gotowane krótko, mają bez porównania większą wartość odżywczą, od drogich konfitur i długo smażonych marmolad czy powideł. To też dżemy przede wszystkim nadają się dla dzieci, jako łatwo strawne i niezbyt słodkie przetwory.

Dżemy można przygotowywać prawie ze wszystkich owoców, najsmaczniejsze są jednak przygotowane z owoców mieszanych. Przy łączeniu owoców kierujemy się: kwasowością, zdolnością galaretowania czyli ilością zawartej pektyny, aromatem i

barwą. Np. owoce mało kwaśne, zawierające mało pektyny — (czereśnie) łączymy z kwaśnymi i zawierającymi bardzo duże ilości pektyny (porzeczki, agrest).

II przykład: owoce ładnie zabarwione o pięknym aromacie, zawierające mało pektyny, jak np. maliny, poziomki, łączymy z mało aromatycznymi jak np. białe porzeczki, agrest, jabłka kwaśne mało dojrzałe itp., ale zawierającymi dużą ilość związków pektynowych.

Ponieważ dżemy, obok galaret i marmolad należą do tak zwanych „przetworów skrzepłych“, których krzepnięcie czyli galaretowanie, jest spowodowane głównie przez pektynę zawartą w owocach, dlatego wyliczę owoce najbogatsze w związki pektynowe, gdyż te oddają nam szczególne usługi przy wyrobie dżemów.

Owoce uszeregowane według ilości zawartej pektyny.

Porzeczki czarne, jabłka kwaśne niedojrzałe, jabłuszka rajskie niedojrzałe, porzeczki czerwone i białe, agrest niedojrzały (zabarwiony ale twardy), jagody czarne, borówki czerwone, żórawiny świeże i zdrowe, pomarańcze, jeżyny, jabłka dojrzałe, śliwki różnych odmian. (Przez owoce niedojrzałe przy wyrobie dżemów i galaret, rozumiemy owoce „w stanie niezupełnej dojrzałości“ ale już prawie dojrzałe).

Nie wyliczone owoce zawierają związków pektynowych (galaretujących) mało i nadają się tylko do łączenia z innymi owocami. Ponieważ często część owoców wchodzi do dżemów w stanie mniej dojrzałym, drugą połowę owoców, zawsze dajemy wtedy zupełnie dojrzałą. Owoce przejrzałe nie nadają się do wyrobu dżemów, gdyż pektyna została w nich rozłożona, wskutek czego straciły własności galaretowania. Nie mają również własności galaretowania, owoce zbyt mało dojrzałe.

Istnieje kilka metod przyrządzania dżemów, do najczęściej stosowanych należą dżemy „na przecierce“, składające się z połowy owoców przetartych i połowy owoców całych. Inne metody zostaną uwidocznione w przepisach.

Czas smażenia

jest ściśle zależny od szerokości naczynia, a więc od powierzchni parowania, od ilości surowca, od gatunku surowca, czyli od ilości substancyj galaterujących, od wielkości owoców, od częstości mieszania itp.

Czas podany w przepisach, odno-

si się ściśle do ilości podanego surowca. Jako naczynie odpowiednie użyta została miedniczka mosiężna.

Najlepiej smażyć dżemy z 1 kg owoców, gdyż wtedy czas smażenia nie przekracza 15 minut a przy większej ilości owoców, dochodzi do 30 minut co nie jest pożądane, ze względu na zmianę wartości odżywczych.

Jeżeli nie mamy dokładnych danych co do czasu smażenia dżemów, to możemy określić odpowiedni stopień zagęszczenia przy pomocy termometru. Zanurzyć termometr w miejscu wrzenia dżemu (nie dotykając dna, ani ścianek naczynia); temperatura 104°C określa dostateczne zagęszczenie. Wysmażony dżem poznajemy również po tym, że zaczynają ginąć szumowiny, a owoce stają się błyszczące i szkliste. Możemy również stopień zagęszczenia dżemu określić przy pomocy próby galaretowania. Na zimny suchy talerz puszczamy kroplę płynu — gdy dżem dostatecznie zagęszczony, kropla zachowuje swój kształt i galaretuje (tężeje — krzepnie).

Słoiki.

Do przechowywania dżemów najlepiej nadają się słoiki od $^1/_4$ do $^1/_2$ litra o prostych niepodwiniętych brzegach, nadają się także zwykłe szklanki, które nie wypadają drożej od słoików, a są łatwe do mycia.

Słoiki przed użyciem należy dokładnie wymyć w ciepłej wodzie z bielidłem lub sodą do prania, wypłukać kilka razy w czystej wodzie ciepłej, podwyższając za każdym razem temperaturę, następnie każdy słoik napełnić wrzącą wodą, wyparzyć, wodę wylać i włożyć słoiki do ogrzanego piecyka, do wysterylizowania i osuszenia. Temperatura piecyka nie powinna przekraczać 150°, a czas sterylizacji 25 minut. W ten sam sposób przygotowujemy słoiki i do innych przetworów owocowych. Zamiast sterelizacji w piecyku, możemy wygotować słoiki w wodzie z sodą w kotle, co jest trochę kłopotliwsze.

Do gorących słoików, składamy gorący dżem do pełna i po zupełnym wystudzeniu zalewamy pechem. (Po wystudzeniu dżem opada mniej więcej na 1 cm, co zupełnie wystarcza na zalanie pechem).

Dżem z truskawek i agrestu.

30 dkg agrestu,
$^1/_4$ szklanki wody,
30 dkg cukru,
30 dkg truskawek.

Truskawki przebrać, opłukać, osączyć na sicie. Agrest opłukać, rozgotować z wodą, przetrzeć przez sito, dodać cukier i gotować na silnym ogniu 4 minuty, następnie dodać całe truskawki i smażyć na wolniejszym ogniu 10 minut, aż owoce staną się błyszczące, szkliste i zaczną ginąć szumowiny. Gorący dżem, złożyć do gorących słoików, po wystudzeniu zalać pechem.

Dżem z agrestu i czereśni.

30 dkg agrestu,
$^1/_4$ szklanki wody,
50 dkg cukru,
30 dkg czereśni.

Czereśnie opłukać, wydrylować (wyjąć pestki). Agrest rozgotować z wodą, przetrzeć, dodać cukier i smażyć na silnym ogniu 4 minuty, następnie dodać czereśnie i smażyć nie szumując 10 do 15 minut. (Skończyć jak wyżej).

Dżem z porzeczek i malin.

$^1/_2$ kg porzeczek.
$^1/_2$ kg malin,
$^1/_2$ kg cukru.

Dojrzałe porzeczki przetrzeć surowe przez sito, mniej dojrzałe pognieść, zalać małą ilością wody, rozgotować, przetrzeć, połączyć z surowym przecierem, dodać cukier i smażyć na silnym ogniu 1 minutę, następnie dodać maliny i smażyć na słabszym ogniu nie szumując 5 do 6 minut. (Skończyć jak wyżej).

Dżem z truskawek i porzeczek.

$^1/_2$ kg truskawek,
$^1/_2$ kg porzeczek,
$^1/_2$ kg cukru,
$^1/_8$ l. wody.

Dojrzałe porzeczki przetrzeć surowe przez sito, mniej dojrzałe zalać małą ilością wody, rozgotować, przetrzeć, połączyć z surowym przecierem. Z wody i cukru ugotować syrop, zszumować, włożyć opłukane, osączone truskawki i smażyć jednorazowo, lub z przerwami do wyglądu szklistego, następnie dodać przecier z porzeczek i smażyć na wolnym ogniu 10 minut nie szumując.

Ginące szumowiny są dowodem że dżem jest dostatecznie zagęszczony—wysmażony. (Skończyć jak wyżej).

Dżem z malin na galaretce z porzeczek.

$^1/_2$ kg porzeczek,
$^1/_8$ l. wody,
$^1/_2$ kg malin,
$^1/_8$ l. wody,
50 dkg cukru.

Porzeczki opłukać, pognieść, zalać $^1/_8$ l. wody i gotować na wolnym ogniu 15 do 20 minut, potem wylać na ścierkę, przesączyć.

$^1/_8$ l. wody zagotować z cukrem, zszumować, włożyć maliny, odstawić, ostudzić, zagotować powtórnie, ostudzić, za trzecim razem wysmażyć maliny do wyglądu szklistego, wlać przesączony sok z porzeczek i smażyć na wolnym ogniu szumując 10 minut, robiąc w międzyczasie próbę galaretowania.

Podobnie robimy dżem z truskawek na galaretce z porzeczek. (Skończyć jak wyżej).

Dżem z jagód czarnych.

1 kg jagód,
$^1/_4$ szklanki wody,
$^1/_2$ kg cukru.

Jagody opłukać na sicie, osączyć, przesypać cukrem i odstawić na 1 godzinę. Na spód miedniczki mosiężnej wlać wodę, wsypać jagody z cukrem i smażyć na silnym ogniu mieszając 10—12 minut. (Skończyć jak wyżej).

Podobnie możemy przygotować dżem z jeżyn, agrestu, żórawin, pogniecionych (specjalnie) truskawek, stosując odpowiedni czas smażenia, dla każdego owocu.

Uwaga. Wielkie usługi przy wyrobie dżemów różnymi metodami, oddaje dobra i wypróbowana książeczka Marii Zawadzkiej p. t. „Dżemy“ cena 1 zł.

S. Witkowska.

Redakcja i Administracja: Litewska 16. Tel. 9-41-00. Konto P.K.O. 14.555

Prenumerata „MŁODEJ MATKI“ płatna tylko z góry:

W kraju: rocznie zł. 10.—, półrocznie zł. 5.—, kwartalnie zł. 2.50.

Za granicą: rocznie zł. 15.—, półrocznie zł. 7.50.

Prenumeratę dwutygodnika „MŁODA MATKA“ przyjmują wszystkie księgarnie oraz urzędy pocztowe w kraju i za granicą.

Rękopisów Redakcja nie zwraca.

Redaktorka L. Czechowska przyjmuje interesantów w środy od godz. 15½ do 16½.

Wydawca: Polski Komitet Opieki nad Dzieckiem.

Redaktorzy: Dr R. Barański i L. Czechowska.

Drukarnia Wydawnicza. Warszawa, Kacza 15, tel. 603-46.